



Edito

Bienvenue à vous tous nouveaux membres d'Accueil New York qui allez donner le ton de l'année 2008 – 2009. Vous arrivez à l'un des plus beaux moments de l'année pour découvrir New York et ses environs – l'été indien. Nous avons d'ailleurs prévu de vous emmener en croisière « Fall Foliage Cruise » le long de la rivière Hudson vous voir le changement de couleur des feuillages d'automne.

Nous avons la chance d'habiter cette ville étonnante et magnifique depuis 1, 5 ou 10 ans et nous ferons le maximum pour faire de votre premier contact un moment chaleureux et faciliter votre intégration. Si vous avez assisté à notre Café de la rentrée vous avez constaté l'énergie de nos responsables et la convivialité de cette 1^{re} réunion.

Tout au long du trimestre, notre équipe de bénévoles vous propose conférence, excursions, visites de musées, ballade à pied à la découverte de quartier de New York afin de découvrir les multiples facettes de cette ville.

Pour en savoir plus sur votre nouveau cadre de vie, une réunion « New York Mode d'Emploi » et un Happy Hour pour les nouveaux membres sont prévus en novembre. Notre Assemblée Générale le 16 octobre au Consulat Général de France où nous serons accueillis par notre nouveau Consul Mr Guy Yelda, vous permettra de découvrir toutes les actions accomplies et nos projets.

Enfin, nous ne le dirons jamais assez: nous sommes une association de bénévoles qui fonctionne grâce à une chaîne continue de bonnes volontés. La rentrée au sein de l'ANY est toujours pleine d'effervescence, de changements, et les possibilités de vous investir ne manquent pas. Les mandats sont courts, chacun y apporte sa sensibilité, sa technicité et le travail d'équipe y est capital. Vous souhaitez partager vos qualités et compétences, vos talents, vos idées, faites-vous connaître.

Vous ne souhaitez pas vous "engager pour toute l'année" mais vous pouvez donner un coup de main: prendre des inscriptions pour une sortie, une rencontre, une conférence, des mailings, venir en support d'une activité ponctuelle, faites-le nous savoir.

Il manque le Club de votre goût: partagez vos connaissances en l'organisant.

Notre messagerie est à votre disposition pour répondre et vous aider à mettre en place toutes sortes de projets. Contactez-nous: acnyc@accueilnewyork.org.

Merci à celles/ceux qui viennent de rejoindre le Comité Opérationnel et le Bureau, mais certains postes restent à pourvoir avant l'Assemblée générale. **Faites-vous connaître!**

Bien amicalement,
Catherine Courrier



Membre de la Fédération des Accueils
Français et Francophones à l'Étranger (FAFE)
Association à but non lucratif enregistrée
dans l'Etat de New York

CONTACTS, page 2

ENTRE-NOUS, page 3

VIE DES CLUBS, pages 4-5

RENCONTRES, pages 6-8

PRATIQUE, pages 9-11

ARTICLES, "Voyages", pages 12-15

ARTICLES, "La cuisine des Grands Chefs", pages 16-17

SUR LE VIF, page 18

CONSEIL D'ADMINISTRATION

PRÉSIDENTE, Catherine Courrier,
catherinecourrier@hotmail.com, 646 418 0013
VICE-PRÉSIDENTES,
 Isabelle Cléret, iscleret@gmail.com, 212 987 1402
 Véronique Kaiser, vk-ny@hotmail.com, 212 600 4768
SECRETAIRE GENERALE,
 Katia Lambey katlamb@yahoo.com, 347 439 1791
TRESORIERE, Patricia Martin-Rivals, patricia.rivals@gmail.com,
 646 249 6670, Christelle Seve, 201 7933669, stephane.seve@voila.fr
PERMANENCE,
 Isabelle Edye, isabelleedye@gmail.com, 212 410 0447
COORDINATION CLUBS,
 Clotilde Renie, clotilde.renie@gmail.com, 646 255 2109
ACCUEIL NOUVEAUX MEMBRES,
 Dany Imbert, danyimbert@aol.com, 212 639 1211
 Isabelle Cléret, iscleret@gmail.com, 212 987 1402
GESTION DES MEMBRES,
 Katia Lambey katlamb@yahoo.com 212 600 47 68
COMMUNICATION EXTERNE,
 Isabelle Cléret, iscleret@gmail.com, 212 987 1402
JOURNAL, Salomé Henderson, salome.henderson@gmail.com,
 646 262 5016. Pauline Galiana, galianacross@earthlink.net
MAILING, Geneviève Rosanvallon, grosan@nyc.rr.com, 212 439 0758
SITE INTERNET, Véronique Gonnet, templier_veronique@yahoo.fr,
 201 388 3146. **Nous recherchons un(e) Webmaster**
CONSEIL JURIDIQUE, Nicole Montalette, nmontalette@aol.com
CONSEIL pour le Système Médical Américain,
 Jeanne Levan - jflevan@earthlink.net, 212 2884043
PHOTO, **cherche responsable**

RESPONSABLES QUARTIERS

Upper East Side,
 Mojdeh Rubin, mrubin@elliman.com, 212 650 4802
 Charlotte Harion, charlotteharion@gmail.com
East Side-Midtown East, Dominique Martin, 646 255 9035,
 domidelucamartin@yahoo.com
West Side-Midtown West,
 Joelle Larroche, joelle.larroche@gmail.com, 917 441 3960
Downtown-New Jersey Sud, **cherche un back up**
 Quitterie Caille, quitterie.caille@gmail.com, 212 533 1285
Brooklyn, Stéphanie Bayard, anybrooklyn@yahoo.com, 718 624 2078
Queens, **cherche responsable**
New Jersey-Pont G. Washington,
 Christine Alpert, quinteta@optonline.net, 201-541-7662

LES CLUBS & LES ACTIVITES

EXCURSIONS, VISITES GUIDEES,
 Lauren Grossman, lgrossman@prodigy.net, 917 751 9041,
 Véronique Kaiser, vk-ny@hotmail.com, 212 600 4768
AGE D'OR, Catherine Maes, cmaes@free.fr, 212 595 4107
 Isabelle Pfistner, ipfistner@gmail.com 917 441 4190,
 Isabelle Clément, Isaclement@aol.com 212 288 7944
ART FLORAL, Jacqueline Laroche, dtritter@speakeasy.net, 212 724 6289
BRIDGE - Tournoi en Club: Isabelle Cléret, iscleret@gmail.com,
 212 987 1402. Apprentissage en s'amusant : Alain Cléret
BRODERIE, Nathalie Sann, nathalie.sann@nsann.com, 631 903 2382
CONFERENCES, Fabrice Puissant, Nicole Or, 646 306 8558,
 conferences.any@gmail.com,
CONVERSATION FRANCO-AMERICAINE, Lauren Grossman,
 lgrossman@prodigy.net, 212 831 2965
FORMATION VOCALE, Palma Toscani, 212 665 0025,
 palmadiction@aol.com
JEUNES PARENTS, **cherche responsable**
 anyjeunesparents@gmail.com

JOGGING, Constanze Baethge, 212 706 0742,
 Constanze.Baethge@gmx.de
LE CLUB au Masculin, Fouad Sassine, Jean Lebreton,
 anyleclub@yahoo.com
Le MARDI DES FILLES, Khadija Grasman/ Katia Lambey
 mardidesfilles@gmail.com
DINER LITTERAIRE, Annie Kleinschmidt-Erbibou,
 laprovencaleusa@aol.com, 212 876 1783
MAH JONG, Muriel Bessinger, mumu3@verizon.net, 212 534 4216
 Jacqueline Laroche, dtritter@speakeasy.net, 212 724 6289
BALLADE ET DECOUVERTE, Christine Dunoyer, 646 861 0090,
 Pascale Ios, pascalle.ios@live.fr, 212 327 4847 **cherche remplaçante**
OENOLOGIE, Jean Lebreton, jlebreton@mac.com, 646 938 5466
QUILT, Jocelyne Ausseil, gausseil@nj.rr.net, 201 894 5585,
 Clotilde Renié, clotilde.renie@gmail.com
RANDONNEE VELO, Constanze Baethge, 212 706 0742,
 Constanze.Baethge@gmx.d
SCRABBLE, Muriel Bessinger, mumu3@verizon.net, 212 534 4216
TANGO, Dany Imbert, danyimbert@aol.com, 212 639 1211
TENNIS, Cristina Rachmanis, rachmanis@aol.com, 212 426 7513
TRICOT, Christiane Carponcy, dcarponcy@hotmail.com

FONDATRICES ET PRESIDENTES D'HONNEUR

Chantal Château - Ghislaine Somnolet
 Michèle Altier - Martine Bonnamy - Françoise Brunel
 Monique Schweich, Josje Van Huffel - Françoise Zeller

INSCRIPTION A L'ACCUEIL NEW YORK

Cotisation annuelle : \$45 + \$10 Guide ANY (Septembre à août).
 Merci d'envoyer votre chèque, libellé à l'ordre d'«Accueil New York», à Accueil New York, Consulat Général de France, 934 Fifth Avenue, New York, NY 10021 - acnyc@accueilnewyork.org

PERMANENCE DE L'ACCUEIL NEW YORK

Tous les jeudis de 9h à 12h45. Consulat Général de France,
 934 Fifth Avenue (75th St), New York, NY 10021, tel: 212 717 9570

COMMENT PARTICIPER A L'ANY

- Nous vous rappelons que pour participer aux Clubs et aux activités, les inscriptions à Accueil New York sont obligatoires pour des raisons d'organisation et de solidarité. Seuls les cafés-rencontres sont accessibles aux non-membres.
- Pour vous inscrire aux activités, téléphonez du lundi au vendredi entre 10 h et 19 h ou envoyez un e-mail aux responsables.
- Les sorties ont parfois un nombre limité de participants. Prévenez impérativement l'organisateur(trice) si vous ne pouvez pas venir, vous libérerez ainsi une place pour quelqu'un d'autre.
- Attention: aucune inscription n'est définitive sans l'envoi d'un chèque. Les chèques doivent être rédigés à l'ordre d'« Accueil New York » en toutes lettres. Pas de remboursement en cas d'annulation.
- Nous recherchons des locaux pour organiser cafés, conférences ... Si vous souhaitez proposer votre appartement, votre espace, merci de nous contacter à : acnyc@accueilnewyork.org
- Nous sommes toujours à la recherche de bénévoles pour épauler notre équipe. Si vous souhaitez partager votre dynamisme et vos idées, merci de nous contacter à : acnyc@accueilnewyork.org
- ANY n'est pas responsable des accidents survenus au cours des activités ou durant les Clubs.
- Aucune promotion n'est autorisée lors de nos réunions.

**CAFE DE QUARTIER**

Une première occasion dans l'année pour se retrouver par quartier et accueillir vos nouvelles voisines.

DATE : mercredi 11 novembre à 10h

LIEU : communiqué à l'inscription

INSCRIPTION : auprès de votre responsable de quartier (voir page contact).

**POT LUCK DE NOEL**

Avant les vacances de Noël, nous vous proposons un déjeuner « à la fortune du pot » (chacune apporte sa contribution au buffet que nous partageons).

DATE : Mardi 9 décembre de 12h à 15h

INSCRIPTION : Geneviève Rosanvallon,

212 439 0758, grosan@nyc.rr.com

PARTICIPATION : définir lors de votre inscription si vous apportez du sucré, du salé, une boisson, etc.

**AGE D'OR**

Le prochain café de l'Age d'Or aura lieu le lundi 27 octobre, à la Bonne Soupe, de 15h à 17h.

Le café de Noël au Consulat aura lieu le 15 décembre.

CONTACT : Catherine Maes, 212 595 410, cmaes@free.fr

**HAPPY HOUR ACCUEIL NOUVEAUX 6 DECEMBRE:**

Vous venez d'arriver à New York, retrouvez Isabelle Cleret et Dany Imbert autour d'un verre et d'un buffet, le samedi 6 décembre de 18h30 à 21h. Inscription impérative auprès

d'Isabelle qui vous confirmera l'adresse:

icleret@gmail.com

**GALETTE DES REINES**

Accueil New York nous offre cette année encore de délicieuses galettes des rois pour fêter la nouvelle année. Venez nombreuses les partager lors d'une soirée sucrée !

DATE : Mercredi 14 janvier 2009 à 19h

INSCRIPTION : Isabelle Cleret, 212.987.1402

icleret@gmail.com

LIEU : communiqué à l'inscription

**NY MODE D'EMPLOI**

Vous venez d'arriver à NY ? Nous vous donnerons des conseils pour faciliter votre intégration. Une session de 3h pour vous aider à penser à toutes les formalités à régler, détecter les bonnes affaires, éviter les pièges.

DATE : A préciser ultérieurement.

LIEU : Communiqué à l'inscription

INSCRIPTION : Jeanne Levan, jflevan@earthlink.net

**CALENDRIER VACANCES LFNy**

Jours Fériés :

Jeudi 9 octobre : Yom Kippur

Lundi 13 octobre : Columbus Day

Petites Vacances :

Vendredi 17 octobre au soir au lundi 27 octobre au matin

Thanksgiving : Mercredi 26 novembre à midi au mardi 2 décembre au matin

Noël : Vendredi 19 décembre au soir au lundi 5 janvier au matin

Hiver : Vendredi 13 février au soir au lundi 23 février au matin.



FETER HALLOWEEN à Van Cortland Manor à Croton-on-Hudson ou à Philipsburg Manor à Sleepy Hollow - de nombreuses

manifestations avec pour thème les citrouilles !

voir www.hudsonvalley.org

**THANKSGIVING**

Le jeudi 25 novembre, les Etats-Unis fête la « journée des remerciements » en mémoire des premiers pèlerins débarqués en 1620 à Plymouth et qui ont survécu jusqu'à leurs premières récoltes de l'automne 1621 grâce aux indiens Wampanoag. Cette fête nationale qui dure 4 jours est célébrée par un grand repas familial autour de la dinde traditionnelle. C'est également le début de la période des fêtes de fin d'année et de ses achats frénétiques en particulier le vendredi 26 novembre (Black Friday). La grande parade de Macy's à New York le jeudi matin ouvre les festivités... www.macysparade.com

Retrouvez les photos de nos **ACTIVITES** en ligne

Vous ne recevez pas le Flash, consultez le site où il est mis chaque vendredi.
Vous ne recevez pas le Journal, consultez le site.
D'autres événements pourront vous être proposés par le biais du Flash.



CALENDRIER JEUNES PARENTS

Samedi 4 octobre à 14h : Réunion sur l'allaitement et le portage chez Célia Hugues (UWS), sage-femme française.

Prix : min. 12\$/max. 30\$ en fonction du nombre de participantes.

Inscriptions : celia.hughes@mac.com

Mardi 7 octobre de 10h à 12h : café chez Sylvie Camus (Downtown).

Inscriptions : sylviecamus@mac.com

Mercredi 15 octobre à 16h : playdate au A-Ha Learning Partners (UES) www.ahalearning.com
Grand playground intérieur pour enfants de 0 à 5 ans avec chateau gonflable, mini cuisine, déguisements, maison de poupées, play gym, puzzles, etc. sur plus de 3000 sq feet!

Inscriptions : Nadine, ndassain@hotmail.com ou 646 769 0952

Prix : 20\$

Vendredi 17 octobre de 10h à 12h :

café chez Céline Bouriaud (UES).

Inscriptions : celine.bouriaud@gmail.com

Mercredi 22 octobre à 20h30 :

soirée entre filles au Rosa Mexicano (18e rue entre 5ème ave. et Broadway).

Inscriptions : alexandraleunen@yahoo.fr

Samedi 25 octobre à 14h :

Préparation à l'accouchement chez Célia Hugues (UWS), sage-femme française.

Prix : min. 12\$/max. 30\$ en fonction du nombre de participantes.

Inscriptions : celia.hughes@mac.com

Mercredi 29 octobre à partir de 15h30 :

Goûter d'Halloween disco.

Lieu à déterminer.

Inscriptions : anyjeunesparents@gmail.com

Mercredi 12 novembre à 16h : Playdate au A-Ha Learning Partners (UES). www.ahalearning.com
Grand playground intérieur pour enfants de 0 à 5 ans avec chateau gonflable, etc.

Inscriptions : Nadine, ndassain@hotmail.com ou 646 769 0952

Prix : 20\$

Vendredi 21 novembre, heure à préciser :

Music class au Children's Garden Studio (UWS) en anglais pour les enfants de 1 à 5 ans.

Prix 35\$.

Inscriptions : anyjeunesparents@gmail.com

Vendredi 28 novembre de 10h à 12h :

Café de Thanksgiving.

Lieu à déterminer.

Inscriptions anyjeunesparents@gmail.com

Mercredi 10 décembre à 16h :

Playdate au A-Ha Learning Partners (UES). www.ahalearning.com

Grand playground intérieur pour enfants de 0 à 5 ans avec chateau gonflable, etc.

Inscriptions : Nadine, ndassain@hotmail.com ou 646 769 0952

Prix : 20\$

Il y aura d'autres réunions de préparation à l'accouchement en novembre et décembre, les dates ne sont pas encore connues mais seront communiquées sur notre forum : <http://groups.google.fr/group/any-jm>

C'est aussi sur le forum que vous trouverez les détails de toutes nos activités. A vous de garder l'oeil ouvert! **Faites du forum des Jeunes Parents votre page d'accueil !**

Si vous avez des idées d'activité que vous avez envie de partager, n'hésitez pas à vous manifester auprès de Véronique anyjeunesparents@gmail.com, ce calendrier n'est pas figé!

Visitez nos album photos:

<http://picasaweb.google.com/anyjeunesparents/ActivitSDesJeunesParents#>



Un livre pour enfant écrit et illustré par Claire Cordier.

<http://www.lulu.com/content/2214761>



CARNET ROSE ET BLEU

Adélaïde, née le 12 juin
chez Stéphanie et François Caralp

Félix né le 21 juin
chez Céline et Martin de Dreuille



Domitille, née le 26 juin
chez Rémy et Clotilde
Frerebeau



Benjamin, né le 28
juillet
chez Isabelle et
Philippe Richaud



Arthur, né le 2 août
chez Marie et Julien
Cordonnier

Timéa et Téaly, nées le 25 août
chez Benoît et Sonia Pivot



VIE DES CLUBS

Un atelier de papier japonais "chirigie"

Josy propose de confectionner des tableaux (motifs floraux) en papier japonais. Il s'agit de déchirer le papier aux formes des feuilles et fleurs et de le coller sur un support cartonné. Nul besoin d'être artiste, on peut se procurer dans un kit tout le nécessaire. Mais les artistes sont les bienvenus, ils peuvent dessiner eux-mêmes le motif de leur choix. Il faut juste un peu de minutie...

DATE : 21 novembre 14h-18h chez Isabelle Edye
22 novembre 14h- 18h, lieu à définir

INSCRIPTION : Josy Ueda,
uedajo@ceres.ocn.ne.jp

Le Mardi des filles

Le diner des Working Girls a changé de nom et se réunit chaque 1er mardi du mois. Le diner de rentrée aura lieu le 7 octobre.

INSCRIPTION : mardidesfilles@yahoo.com

Le Club (au Masculin)

Comme d'habitude, ce club se réunit le 2ème mardi de chaque mois.

INSCRIPTION : anyleclub@gmail.com

Oenologie

Retrouvailles chaque 3ème mardi du mois...

INSCRIPTION : jlebreton@mac.com



MARATHON DE NEW YORK Dimanche 02 novembre 2008

New York se transformera en un immense espace sportif. Ne manquez pas le prochain marathon de New York, la plus grande course au monde! Un événement sportif

unique à l'image de la ville! 37 ans après sa création, les coureurs se font chaque année plus nombreux : 85 000 inscrits, plus de 90 nationalités représentées, plus de 2000 français présents, des athlètes professionnels, des coureurs de 18 à 80 ans! Un parcours de 26.2 miles à travers Staten Island, Brooklyn, le Queens, le Bronx et une arrivée à Tavern on the Green dans Central Park.

Le site officiel : <http://www.nycmarathon.org>



VISITES

Lundi 6 octobre à 14h30 : visite de la Federal Reserve Bank. 33 Liberty street, New York, NY www.newyorkfed.org

Cette prestigieuse institution américaine qui fait la une des journaux financiers ouvre ses portes et vous donne l'occasion de mieux connaître son rôle dans l'économie américaine et ses fabuleuses réserves d'or enfouies sous ses voûtes... Nous avons réservé 15 places pour cette visite en anglais. *Pour entrer, il faut être muni d'une ID américaine avec photo ou visa avec photo et déposer toutes ses affaires dans un casier*
INSCRIPTION : Dès que possible auprès de.

Véronique Kaiser, vk-ny@hotmail.com

Mercredi 15 octobre : Visite guidée de 2h en anglais des jardins de Wave Hill dans le Bronx et de l'exposition de photos «Surprisingly Natural: the Nature of the Bronx». Ce jardin, situé au bord de l'Hudson River, commencera sans doute à se parer des couleurs de l'automne, www.wavehill.org Groupe minimum de 12 personnes.

LIEU : Le lieu exact du RdV à 10h00 à Grand Central vous sera donné à l'inscription.

PRIX : 20\$ par personne pour la visite guidée + Transport à votre charge,

INSCRIPTION : rapidement auprès de Lauren Grossman, lgrossman@prodigy.net

Mardi 28 octobre : Visitons ensemble, mais sans guide, le New York Botanical Garden (dans le Bronx.) Nous profiterons des derniers jours d'octobre pour déambuler à la rencontre des statues d'Henry Moore, pour visiter la toute nouvelle et flamboyante exposition des chrysanthèmes KIKU.

Groupe minimum de 15 personnes.

LIEU : Le lieu exact du RdV à 10h00 à Grand Central vous sera donné à l'inscription.

PRIX : 20\$ par personne pour le Garden Pass (qui vous permet d'aller partout et d'emprunter le tram). Le ticket de train est en sus.

INSCRIPTION : Dès que possible auprès de.

Véronique Kaiser, vk-ny@hotmail.com

Samedi 1^{er} novembre : « Fall Foliage », une croisière en water taxi.

LIEU : départ et retour Pier 17

PRIX : 35\$, tarif de groupe au dessus de 10.

INSCRIPTION : jusqu'au 15 octobre auprès de : florence-degouge@nyc.rr.com

Vendredi 7 novembre : visite des galeries de Chelsea en anglais avec Rafael Risenberg

Une occasion de découvrir quelques artistes contemporains sélectionnés par l'infatigable Rafael Risenberg. Pour nos membres qui travaillent, rafael propose des visites le samedi après-midi. S'inscrire sur son site: nygallerytours.com

LIEU : RDV à préciser. Entre 11h et 13h.

PRIX : 25\$

INSCRIPTION : rapidement auprès de Lauren Grossman, lgrossman@prodigy.net

Mercredi 12 novembre

Visite guidée de l'ONU. www.UN.org

LIEU : Esplanade de l'ONU. Le lieu de RdV exact à 9h30 pour passer la sécurité vous sera donné à l'inscription.

INSCRIPTION : Véronique Kaiser, vk-ny@hotmail.com

Mercredi 10 décembre ou vendredi 12 décembre: Exposition «L'Amour au temps de la Renaissance» au Metropolitan Museum

Visite guidée par Béatrice Delfavero de cette belle exposition !

LIEU : Metropolitan Museum, 5th Avenue (entre 79th St et 82nd St) à 10h.

PRIX : 24\$ par personne

INSCRIPTION : Véronique Kaiser, vk-ny@hotmail.com



CONFERENCES

Prix du pétrole : qui est le coupable ?

Alain Cléret, Président TOTAL Lubricants USA

Après avoir frôlé les 150\$ en Juillet le baril est redescendu sous les 100\$ 3 mois après. Quel est le « bon » prix du pétrole ? Et pourquoi payons-nous l'essence si chère à la pompe ? On a lancé des accusations de tous cotés sur qui était responsable de l'envolée des prix des produits pétroliers. Tour à tour l'OPEP, le dollar, les chinois, les spéculateurs, les pétroliers ont été sur la sellette.

Au delà des grandes déclarations des politiques, on s'aperçoit que la source d'énergie qui conditionne majoritairement notre économie et notre mode de vie obéit à des règles qui n'ont parfois que peu à voir avec la loi de l'offre et la demande qui devrait en déterminer le prix selon la théorie économique classique.

Comprendre un peu mieux ces mécanismes complexes, donner une vision claire des enjeux stratégiques et politiques des différents intervenants dans ce marché, essayer de donner des pistes de réflexion sur l'évolution probable des prix dans un avenir proche, tels sont les buts de cette conférence.

**NY MODE D'EMPLOI**

Vous venez d'arriver à NY ? Nous vous donnerons des conseils pour faciliter votre intégration. Une session de 3h pour vous aider à penser à toutes les formalités à régler, détecter les bonnes affaires, éviter les pièges.

DATE : A préciser ultérieurement.

LIEU : Communiqué à l'inscription

INSCRIPTION : Jeanne Levan, jflevan@earthlink.net

BIENVENUE

Monsieur François Delattre, Consul Général de France à New York depuis 2004, a été nommé Ambassadeur de France à Ottawa, Canada.

Nous le prions de trouver ici nos félicitations et le remercions du soutien chaleureux qu'il a apporté à l'Accueil New York.

Nous souhaitons la bienvenue à M. Guy Yelda, notre nouveau Consul Général de France à New York.

M. Guy Yelda a été successivement Consul Général de France à Los Angeles, puis Ambassadeur de France à Vilnius, Lituanie.

La Promenade des Artistes, mai 2008

Dès la fin de la 8^{ème} Promenade organisée conjointement par le Westchester Accueil et Accueil New York, une équipe de bénévoles s'est réunie pour préparer la 9^{ème} édition. Une nouvelle réunion ayant eu lieu le 17 septembre, nous pouvons d'ores et déjà vous annoncer que la date retenue pour l'année 2009 sera les 8 et 9 mai, toujours dans le même quartier Orienta à Mamaroneck; nous espérons qu'au moins 6 ou 7 maisons ouvriront généreusement leurs portes aux exposants pour permettre aux visiteurs toujours plus nombreux (malgré le mauvais temps cette année!) d'admirer les œuvres des artistes français de la région. L'équipe va faire en sorte d'améliorer encore la diffusion de l'information grâce à laquelle nous avons été heureuses de voir augmenter cette année de façon considérable le public américain. La cotisation de 40\$ par artiste reste inchangée, un email collectif sera adressé à tous nos artistes accompagné d'un dossier de candidature mais nous comptons aussi sur de nouveaux participants et envisageons de créer un comité de sélection. Un changement est déjà à noter cette année: le traditionnel Wine & Cheese du vendredi soir sera remplacé par un café qui aura lieu probablement le samedi 25 avril dans l'après-midi.

Bien sûr, nous comptons sur une participation massive de nos membres à prochaine Promenade car sachez que vous participez à une bonne cause: 15% des bénéfices réalisés est reversé chaque année à des œuvres caritatives! Nous en profitons pour faire un appel à volontaires pour renforcer notre équipe new-yorkaise (il y a 8 bénévoles dans l'autre équipe).

Souvenirs de la Promenades des artistes 2008.

Un grand merci à Fabienne Cutter et Isabelle Cleret pour avoir mené de main de maître l'organisa-tion de la Promenade des Artistes 2008 pour l'ANY!



Maisons d'accueil



L'équipe d'accueil,
Catherine Maes et
Catherine Courier



Jean-David Bordonaro



Fabienne Cutter



André Ferara



Vicky Fremont



Gregoire Ganter



Jean-Lebreton



Louda Popova



Elizabeth Marsh



Jean Mehdi Grangeon



Elaine Mokhtefi



Fabrice Puissant



Rosas Melcina



Elycee, Une Moisson De Bons Résultats, Christine Frin

eLycée est fier des résultats de ses grands élèves : une moisson de scores 4 et 5 aux AP de langue et de littérature (90%), succès au DELF (Diplôme d'Etude de la Langue Française).

Et plus encore: *"Also you should know, A. did get recognition from her school for her outstanding accomplishment in French. Her name will be inscribed on a plaque in the school lobby as a role model for future generations."* (Maman de C1)

Une occasion de remercier nos professeurs pour leur professionnalisme et leur dévouement à la réussite de leurs élèves !

De nouveaux programmes La Petite Ecole

Les plus jeunes élèves de eLycée ont montré la pertinence d'un cours destiné aux 9-10 ans. Leur motivation, leur intérêt et leur désir d'apprendre nous poussent à changer notre proposition : Dès la rentrée, les Cadets auront non plus 60 minutes mais 90 minutes de cours par semaine afin d'avoir le temps de renforcer leur expression écrite.

Les cours de Maintien renforcé.

A la demande de certaines de nos familles, les cours de Maintien de la langue de B1 et de A2 vont proposer un renforcement de l'apprentissage (lecture suivie d'ouvrages littéraires, renforcement grammatical) pour les élèves qui désirent suivre les programmes de l'Education nationale française.

La rentrée

Pour les élèves d'âge scolaire, la rentrée d'eLycée se tiendra la semaine du 15 septembre afin de laisser le temps à nos élèves de se consacrer à la reprise des cours dans leur écoles.

Notre offre variée www.elycee.com/courses_and_fees/ permet de satisfaire tous les besoins d'éducation française. Laissons à nouveau parler une de nos collègues professeur de français et une mère d'élèves, témoignages qui résument bien la vocation d'eLycée. *"Elycée also offers on-line classes for student instruction, such as AP courses or elementary programs. This means that we now have invaluable help for French students whose programs are being dropped as well as for those who want to go beyond the curriculum offered in their schools. I support this program enthusiastically, and hope that many other French teachers and students will take advantage of the rich programs that elycee offers".* (Jeanne C).

"I just wanted to say thanks. You have been a pleasant cyber-presence in our home every week for months now. We will all miss the snatches of French

conversation, movie clips going on in the background during dinner preparations. I know she enjoyed the classes very much and it is so valuable for her to have been able to maintain and expand her knowledge of French. Thank you ». (Maman d'une élève de C1). Les adultes quant à eux, reprennent leurs cours à leur rythme. Cette année, nous allons diversifier nos propositions afin de répondre à leurs demandes : préparation à des déplacements professionnels, voyage touristiques, renforcement de l'écriture...
www.elycee.com

Compte-Rendu Du Café-Discussion Sur Le Bilinguisme Chez Les Petits



Une des grandes richesses de l'expatriation est de donner à votre enfant l'opportunité d'apprendre deux langues parallèlement. C'est aussi vrai chez les couples parlant deux langues

différentes.

Mais comment ne pas se poser de questions sur la meilleure façon d'aborder ce challenge ? Et permettre à votre enfant d'en tirer le meilleur ? Beaucoup d'idées reçues circulent à propos du bilinguisme : aucune des deux langues ne sera jamais parfaitement parlée, il y a des risques de perdre sa langue maternelle, etc.

La psychologue Viviane Jacobs, spécialisée dans la psychologie des familles et l'adaptation aux transitions a donné des éléments de réponse aux jeunes Parents de l'ANY le jeudi 25 septembre lors d'un café-discussion.

Le bilinguisme a certainement plus d'atouts que de handicaps pour l'enfant tels que la créativité, la sociabilité, la pluralité des points de vue et la sensibilité communicative. Par exemple, dans leur phase d'acquisition, lorsque la plupart des messages parlés sont encore incompréhensibles, les enfants sont poussés à décoder le body language.

Il faut profiter de la curiosité et de la capacité auditive des petits pour encourager le bilinguisme dès qu'on le peut. Avant l'âge de 7-8 ans, on parle d'acquisition d'une seconde langue, les enfants ont un cerveau « éponge » et sont très réceptifs. Après l'âge de 7-8 ans, on parle d'apprentissage.

Mais quelque soit l'âge de votre enfant, le bilinguisme ne va pas de soi et demande un effort soutenu de l'environnement familial durant plusieurs années. L'enfant doit ressentir que la langue est *utile*, qu'elle

privilégie un moyen de communication supplémentaire avec les autres. L'enfant doit ressentir que le choix d'utiliser telle ou telle langue à table pour les couples mixtes, ou le choix de l'avoir mis dans une école en français ou en anglais est totalement assumé par les parents et n'est pas sujet de doutes et discordes. Attention, l'âge de 8-9 ans est un âge charnière car l'apprentissage de la lecture et de l'écriture qui se fait à ce moment est une activité qui fixe davantage une langue dans le cerveau. Si la deuxième langue est dominante à ce moment, l'oubli de la langue maternelle peut survenir.

Il ne faut pas trop s'inquiéter du retard du langage. La recherche démontre que si les étapes d'acquisition du langage sont les mêmes chez tous les enfants, le rythme est différent. Il faut être attentif cependant aux problèmes de dyslexie. Dans ce cas, mieux vaut se limiter à une langue.

Viviane Jacobs a pu rassurer, aiguiller certaines d'entre nous et ses réponses aux cas particuliers nous ont donné une vue d'ensemble de cette vaste question ! Merci Viviane !



Kidfresh, Florence Dujoux

L'histoire de Kidfresh a commencé il y a 3 ans quand son fondateur, Matt Cohen, dut, à la demande de sa femme, préparer

la 'lunch box' de son fils un jour de semaine. Matt s'est donc retrouvé devant le réfrigérateur à 7 heures du matin en se demandant quoi faire... et à subitement réalisé que les parents n'avaient que deux options – mitonner un repas eux-mêmes ou acheter de la « junk food ». Il fallait apporter une alternative à ce dilemme. Les enfants aussi méritent une gamme de produits de repas frais, naturels et biologiques !

C'est ainsi que Kidfresh est né ici, à New York. Matt et Gilles, son associé, se sont entourés d'une équipe dynamique, composée d'un chef et d'une nutritionniste. Ils ont débuté en ouvrant un magasin dans l'Upper East Side en janvier 2007 (1628 Second Avenue, NY, NY 10028 – Tel 1-800-DO KIDFRESH).

Aujourd'hui Kidfresh offre des repas funs et équilibrés, spécialement développés pour les enfants, qui donnent aux parents un moyen simple et pratique de s'assurer que leur progéniture se nourrit sainement. Chacune des recettes de Kidfresh est concoctée à partir d'ingrédients entièrement naturels, biologiques aussi souvent que

possible, et dans tous les cas sans colorants, sans arômes artificiels, sans 'transfats' et sans conservateurs. Ces plats sont particulièrement adaptés aux besoins nutritionnels des enfants de 2 à 8 ans. Ils apportent moins de 400 calories, conformément aux recommandations des nutritionnistes. La gamme comporte :

- des 'lunch boxes', idéales pour l'école ou en voyage,
- des diners, pour soulager les parents débordés sans compromis sur la qualité,
- des mini repas pour les petits appétits et pour les plus jeunes. Les prix vont de \$3.99 à \$5.99.

Forte de la popularité croissante de son magasin à New York, Kidfresh est aujourd'hui en pleine expansion.

L'équipe s'est récemment étoffée et j'ai troqué mon statut de Jeune Maman Au Foyer pour celui de Marketing Manager de cette passionnante start-up. La distribution s'est quant à elle considérablement élargie : vous pourrez trouver nos produits dans les Whole Foods Markets de Manhattan et du New Jersey, dans les terminaux d'aéroport de JFK si



vous empruntez American Airline ou Jet Blue, dans certaines épiceries haut de gamme ... et vous pourrez nous retrouver dans pas moins de 13 Etats si vous parcourez les Etats-Unis (notamment en Nouvelle Angleterre et dans le Midwest).

Le lancement est actuellement soutenu par de nombreuses actions auprès des écoles : distribution dans 1200 classes d'un livre Kidfresh, publié par Scholastic, visant à développer de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge, organisation d'une loterie en ligne pour aider les parents à lever des fonds pour l'école de leur(s) enfant(s). Connectez-vous sur www.kidfresh.com pour retrouver toute l'actualité de la gamme.





NOUVELLES RESTRICTIONS POUR LES VOYAGEURS EUROPEENS, WASHINGTON (AFP)

Les Etats-Unis ont annoncé mardi (en juin 08) de nouvelles restrictions pour les voyageurs en provenance d'Europe de l'ouest, du Japon et de quelques autres pays, souhaitant se rendre sur le territoire américain pour une courte durée.

Le secrétaire américain à la Sécurité nationale Michael Chertoff a annoncé que les ressortissants de 27 pays bénéficiant actuellement d'un système d'exemption de visas devront, à compter de janvier, déposer une demande d'autorisation de voyage préalable via l'internet.

La nouvelle mesure, qui figure parmi les recommandations de la commission du 11-Septembre, vise à rendre plus difficile l'accès aux Etats-Unis pour des terroristes potentiels depuis des pays comme la France, l'Allemagne, la Suisse, la Grande-Bretagne, la Belgique, le Portugal, l'Espagne, Singapour, la Nouvelle-Zélande, le Japon et l'Australie.

« Plutôt que de compter sur des procédures basées sur des feuilles de papier, ce système utilisera les moyens électroniques du XXI^e siècle pour obtenir des informations de base sur ceux qui voyagent aux Etats-Unis sans visa », a déclaré M. Chertoff, dans un communiqué. « Obtenir ces renseignements à l'avance permet à nos agents de déterminer si le voyageur sans visa représente une menace, avant d'embarquer dans un avion ou d'arriver sur nos côtes. C'est un moyen relativement simple et efficace de renforcer notre sécurité et celle des voyageurs internationaux, tout en contribuant à préserver un important programme pour nos alliés clés ».

Après cette annonce, le commissaire européen en charge de la Justice et des Affaires intérieures, le Français Jacques Barrot, s'est entretenu par téléphone avec Michael Chertoff et lui a demandé plus d'informations, a indiqué le porte-parole de M. Barrot, Michele Cercone. « Nous allons examiner en détail la proposition américaine et cette évaluation devrait être réalisée pour la fin du mois de juin », a-t-il précisé.

« Notre analyse sera soumise aux Etats membres en juillet. Ils décideront s'il s'agit d'un visa ou non », a-t-il ajouté. Les ressortissants d'une trentaine de pays n'ont pas besoin de visa pour faire du tourisme aux Etats-Unis, dont la plupart des pays européens, l'Australie, le Japon, Singapour et le sultanat de Brunei. Les nouvelles règles, applicables en janvier, requièrent que ces ressortissants déposent une demande d'autorisation de voyage sur l'internet, au moins 72 heures avant le départ.

demande électronique d'autorisation de voyage :
<http://french.france.usembassy.gov/root/pdfs/esta.pdf>

Ils devront être dotés de cette autorisation de voyage électronique avant d'embarquer sur un avion ou de monter à bord d'un bateau. Cette autorisation sera valable pour une durée de deux ans ou jusqu'à l'expiration du passeport. Le système sera en place à partir d'août, mais obligatoire seulement à partir de janvier. Les postulants au voyage, qu'il s'agisse de tourisme ou d'affaires, devront fournir préalablement les mêmes éléments biographiques et renseignements sur le voyage qu'ils donnent habituellement sur un formulaire rempli à bord de l'avion et remis aux douanes à leur arrivée aux Etats-Unis, selon le communiqué du ministère. Parmi ces renseignements, figurent le numéro de passeport, le pays de résidence, d'éventuelles maladies contagieuses ou l'implication dans des activités terroristes, a précisé à l'AFP un responsable du ministère. Les agents américains pourront alors déterminer « presque immédiatement dans de nombreux cas » si le candidat est éligible pour entrer sur le territoire américain ou si le voyage pose « un quelconque risque pour la sécurité ou le maintien de l'ordre », poursuit le communiqué. Si le candidat est recalé, il sera invité à déposer une demande de visa de non-immigrant dans une ambassade ou un consulat des Etats-Unis, selon le site internet du ministère.

M. Chertoff avait souligné en janvier que les Etats-Unis craignaient que l'Europe ne devienne une « plate-forme » de menace terroriste contre eux. L'adresse du site internet sécurisé en anglais est <https://esta.cbp.dhs.gov/>. A partir d'octobre, il sera disponible dans d'autres langues.

L'ENTRAIDE FRANCAISE



ENTRAIDE FRANCAISE

La mission de l'association Entraide Française est d'apporter à nos compatriotes, résidents ou de passage dans la région de New

York, un soutien ponctuel pour les aider à faire face à des difficultés passagères. Si vous êtes concernés ou si vous avez connaissance de personnes dans le besoin, notre association intervient en toute confidentialité et avec le plus grand respect de la vie privée. Vos dons sont déductibles et sont notre principale source de revenus.

contact@entraidefrancaisenyc.com

L'été 2008 s'est terminé avec des souvenirs pleins la tête... Voici quelques expériences sur le continent Nord Américain partagées par nos amis de l'Accueil.

Bottle Shock : Du Bear Flag au Château Montelena,

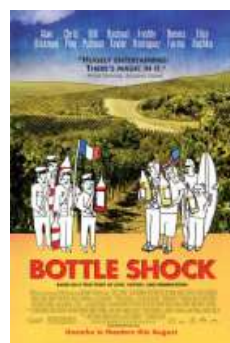
Jean-Pierre Maes

Il faut dire que cela faisait déjà longtemps que nous étions intrigués par ce *Bear Flag*, cet ours flottant sur le drapeau de l'Etat avec la mention *California Republic*. Nous nous étions promis d'en rechercher un jour l'origine. Chose faite dès notre arrivée à la *Jack London Lodge* de Glen Ellen, adorable petit village de 900 âmes au cœur de la magnifique Sonoma Valley : Le précurseur de ce drapeau flotta pour la première fois lors d'une révolte qui prit son nom, la *Bear Flag Revolt* contre les Mexicains et qui allait conduire à l'éphémère République de Californie. Le drapeau fut élevé pour la première fois à Sonoma le 14 juin 1846 par les "*Bear Flaggers*" menés par William B. Ide, futur président de la République de Californie...



Sonoma et ses 10000 habitants, ville jumelée avec Chambolle-Musigny en Bourgogne, fera donc l'objet d'une visite dès le premier jour. Une visite qui peut d'ailleurs se limiter à l'ancienne Plaza, conçue il y a plus de 150 ans par le gouverneur mexicain Mariano Vallejo, et aux quelques monuments historiques qui la bordent (la Mission, la maison de Vallejo, les Barracks...). Notre regard est toutefois attiré par un théâtre de l'autre côté de la Plaza. Un vieux théâtre avec une belle façade au clocher trompeur qui peut le faire prendre au premier coup d'œil pour un bâtiment religieux. Le Sebastiani Theater date de 1933 et son grand hall d'entrée a conservé son antique *Box Office* où un mannequin habillé à la mode d'antan semble être là pour nous vendre un billet pour un vieux film en noir et blanc. Mais non ! L'affiche de film qui attire notre attention est bel et bien en couleur : *Bottle Shock* ! Comme dans un dessin de Sempé, tout en bas de l'affiche, une troupe de hardis français, bérêts

enfoncés sur la tête, bouteilles de vin rouge sous le bras et drapeau français dans l'autre main, fait courageusement face à une autre troupe brandissant elle, des bouteilles de vin blanc et des drapeaux américains ! L'affiche est drôle et nous laisse penser qu'il s'agit peut-être d'une blague locale. Mais juste en dessous, une petite affichette nous prévient « Sortie du film *Bottle Shock* en avant-Première mondiale au Sebastiani Theater le vendredi 15 août à 18h00, en présence de l'équipe de production ». Plus aucun doute. C'est un rendez-vous sérieux qui nous est donné là pour le lendemain. Nous y serons donc, et à l'heure ! Le film se passe en 1976, année du bicentenaire de l'indépendance américaine. Jim Barrett se démène pour produire le meilleur des Chardonnay dans son domaine



du Château Montelena, au cœur d'une région californienne, la Napa Valley. Un rêve qu'il poursuit et pour lequel il a tout sacrifié. Son fils Bo ne semble pas être le digne héritier de son père et ne se passionne pas pour les affaires familiales, et tous deux s'affrontent régulièrement sur un vieux ring de boxe installé sous un vieil arbre de la propriété, chacun tentant d'inculquer à l'autre un peu de

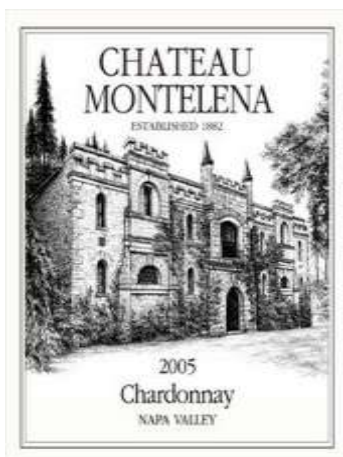
raison. Steven Spurrier, un anglais expatrié vivant à Paris où il a fondé l'Académie du vin, tente non sans mal de faire connaître aux parisiens non pas les vins de France, mais ceux provenant de nouveaux vignobles en Californie. C'est au détour d'une route poussiéreuse de la Napa que le destin va réunir le négociant en vin et le vigneron acharné, changeant leurs vies - et l'industrie du



vin - à jamais. S'en suivra le désormais célèbre « Jugement de Paris », dégustation à l'aveugle dont l'issue a flétri

l'honneur de la viticulture française ! Les onze juges français donnèrent en effet tous leurs meilleures notes au Chardonnay du Château Montelena.

Désirant redorer le blason des vignerons de l'hexagone et restaurer la fierté de l'œnologie française, nous sommes allés dès le lendemain effectuer notre propre dégustation au Château Montelena, sûrs de trouver au moins un reproche à faire au vin de ces usurpateurs. Le Chardonnay fut excellent...



Notre consolation : Michel Reybier, propriétaire du Château Cos d'Estournel, entre Pauillac et Saint-Estèphe, a annoncé le 22 juillet dernier l'achat du Château Montelena. Le meilleur Chardonnay du Monde est donc bien français !

Quelques liens relatifs au film et à la région où il a été tourné ainsi qu'aux vignobles que nous avons les plus appréciés :

[Glen Ellen \(California\)](#)

[Historical Sonoma County](#)

[Bottle Shock \(Le film\)](#)

[Le jugement de Paris](#)

[Napa & Sonoma Day by Day](#)

[Chateau Montelena Winery](#) pour son Chardonnay bien sûr, mais aussi pour un ravissant jardin japonais.

[Chateau Saint-Jean](#) pour son Merlot et son Cabernet Sauvignon Cinq Cépages.

[Clos du Val](#) pour la régularité de ses excellents vins.

[Gundlach Bundschu](#) pour son Fumé Blanc, son Chardonnay et son... célèbre poster !

[Domaine Chandon](#) pour ses « Champagnes » réputés et son excellent restaurant L'Etoile.

[Ferrari-Carano Vineyards and Winery](#) pour sa magnifique bâtisse à l'italienne, ses jardins fleuris et ses grands vins.

[Bella Vineyards and Wine Caves](#) pour son étonnant vin rouge de dessert aux arômes d'abricot.

[Benziger Family Winery](#) pour sa production organique et biodynamique.

[Stag's Leap Wine Cellar](#) parce que le « jugement de Paris » de 1976 l'a classé premier des vins rouges, devant le Pauillac du Château Mouton-Rothschild.

63

Petit Tour au Québec,

Véronique Hanoteau



Lors de notre visite du Québec cet été, nous avons eu un coup de cœur pour Percé ! Percé est une station balnéaire au bout de la péninsule de la Gaspésie avec une petite île à 15 mn de bateau où se trouve la plus grande colonie de fous de Bassan du monde, qu'on peut observer de tout tout près ! Très impres-sionnant ! Nous étions logés aux "Chalets Nature-Océan" : un camping

avec une partie chalets construits par le propriétaire - chalets au confort simple, certains ayant une terrasse couverte avec barbecue.

La vue sur le rocher de Percé est époustouflante !





L'Oregon,

Agnès Thierry

Pour tous les amoureux de la nature, ceux qui ont envie de calme et de grands espaces, nous vous conseillons l'Oregon. A 5h de vol de NYC, direction Portland, vous louez une voiture et vous voilà prêts pour un itinéraire complet qui vous permettra de découvrir les différentes facettes de l'Oregon. Commencez par

le centre avec un stop à Bend, une petite ville où vous aurez le choix entre les ballades en forêt, en montagne et monter en haut du Mont Bachelor, faire du kayak de rivière, vous promener autour des lacs, des parcs, visiter les petites villes typiques des alentours ou flâner au bord de la piscine de votre B&B (le Seventh Mountain Resort ou le Mount Bachelor Resort).

Ensuite descendez explorer le sud, une étape à ne pas manquer : Crater Lake, un lac sublime, qui était à l'origine un volcan et qui, avec le temps, est devenu un lac naturel. 2 nuits suffisent pour flâner, se promener en forêt et aller une journée au lac (de très belles randonnées qui permettent d'avoir un point de vue magnifique). Un B&B très agréable, typique avec des petites cabanes en forêt au bord de la rivière Union Creek Resort...



Enfin, remontez vers la côte et arrêtez-vous à Newport, une petite ville balnéaire à l'américaine où vous pourrez profiter du calme le long des belles et immenses plages, vous promener le long de la baie, participer à l'arrivée de la pêche au halibut avec découpe du poisson, visiter des

anciens phares, un superbe aquarium. Si vous avez la chance que le temps soit clair (beaucoup de brouillard), allez découvrir les dunes au sud de Newport, sur la Route 101, ce sont les plus grandes des USA. Là, un endroit idéal est le Sylvia Beach Hotel : un endroit extraordinaire pour les amoureux de la lecture et du calme, face à la plage.

En repartant sur Portland, vous ne pouvez pas ne pas vous arrêter dans quelques vineyards et déguster le fameux pinot noir, 2 excellentes adresses (les meilleures) : Stoller et le Domaine Drouhin. Pour finir, une ou 2 journées à Portland, une ville très agréable où vous pourrez découvrir le plus grand bookstore sur 5 étages... Vous n'aurez pas assez d'un mois pour tout lire ! Avant de retrouver les tours de la



Grosse Pomme, allez-vous promener le long des Columbia River Gorges, vous en aurez encore plein les yeux !



Nous vous recommandons le guide « Oregon », Moon Handbooks par Elizabeth & Mark Morris (Barnes&Nobles).



Nord Arizona, Sud de L'Utah,

Marie-Ange

Pour notre second été aux USA, nous avons choisi (comme à peu près le quart des français ou presque...vu le nombre de compatriotes que nous avons croisés!) de découvrir les paysages de John Ford, en Arizona et Utah.

Le parcours. Nous avons suivi un itinéraire traditionnel :

- Arrivée à Phoenix, AZ • Route pour le Grand Canyon South Rim (en voiture mais l'option RV est aussi très sympathique) • Monument Valley (attention ! Très peu d'hôtels et comment dire ?... pas terribles !) • Lac Powell (réserver si possible un bateau pour la journée ou plus - www.lakepowell.com) • Bryce Canyon • Zion National Park • Retour à New York par Las Vegas. Et tout cela en 15 jours : l'option « voyage non fatiguant et pas toute la journée en voiture par pitié » ayant été rete-nue par le conseil de famille... Cet itinéraire est néanmoins totalement faisable en 8-10 jours.

La préparation. Pour organiser ce voyage, nous avons pris des renseignements auprès d'amis français et américains, acheté un guide (à défaut du Routard et du Lonely Planet, habituels compa-gnons de nos périples) collection Insight Guides-Discovery Channel (surtout pour les photos), consulté et commandé les brochures des Etats visités (www.arizonaguide.com et www.utah.gov). Nous avons utilisé le service voyage de AAA (www.aaany.com) pour à la fois préparer notre itinéraire et réserver les hôtels : l'adhésion à AAA (\$58 la première année puis \$48 pour le renouvellement) donne accès à des réductions de l'ordre de 10% sur les hôtels partenaires, dont Best Western, au bon rapport qualité/prix (surtout si on voyage en famille) et à bien d'autres réductions.

Pour une version plus luxueuse et nature, vous pouvez aussi réserver vos hôtels sur www.xanterra.com.

Attention : s'y prendre très en avance !

Si vous pensez visiter plus de 3 parcs nationaux (or sites Navajo), pensez à acheter à votre arrivée au 1^{er} parc, le pass annuel National Park (\$80), car chaque parc coûte en moyenne \$25, vous gagnerez ainsi quelques dollars. Ce pass est en plus valable dans tous les parcs nationaux US pendant un an.

Notre avis: De l'avis général, ce voyage fut très réussi (des « ho » !, des « ha ! », et même des « ... » presque tous les jours, avec une mention particulière pour Bryce canyon -Navajo loop- parce que moins attendu que le Grand Canyon, et les chutes du tube (grosse bouée) de l'arrière du bateau sur le lac Powell. Des déceptions ?... En fait, très peu... Une tout de même: Upper Antelope Canyon...une usine! Dommage car le site est magnifique.

Les curiosités : Le site de Dinosaur Tracks, Highway 160 sur la route de Monument Valley, traces de dinosaures à ciel ouvert (visite guidée contre quelques dollars, à discrétion) et le Navajo National Monument sur cette même route pour découvrir des habitations du XIII^{ème} siècle construites à même la roche.

Les (petits) regrets : Ne pas avoir visité le canyon de Chelly et l'entrée nord du Grand Canyon (à cause de la distance) et ne pas avoir osé la descente à pied ou à cheval vers Supai (Grand Canyon), un peu risqué avec des enfants. Bref, beaucoup de plus et peu de moins : nous sommes revenus contents d'avoir arpenté des sentiers déjà battus.



Bougeons en famille, Alexandra Leunen.

La fin de l'été ne rime pas spécialement avec la fin du beau temps... N'attendez donc plus, sortez votre sac à dos, préparez le pique-nique et partez à la découverte des environs de NY, histoire de prendre l'air... Vous serez surpris par la beauté des paysages, le charme des maisons victoriennes et le plaisir de rentrer à la maison, des souvenirs pleins la tête d'une belle journée passée en famille ! Voici donc quelques plans d'une journée, accessibles en train à partir de Manhattan et ne dépassant pas les 2 heures de trajet. *Ocean Grove (New Jersey)*

Fondée par des méthodistes en 1860, cette station balnéaire vous permettra de jouer sur une belle plage en famille; de prendre une glace succulente chez Nagels en vous promenant le long de maisons victoriennes et en chinant dans de petits magasins de grand-mère tels que "Kitch ans Kaboodle". Coup de coeur assuré! Pour vous y rendre, prenez la NJ Transit à Penn Station jusqu'à Asbury Park, sortez du train, prenez la rue principale vers la droite. Après 10 mn, vous tomberez sur un beau panneau "Welcome to Ocean Grove".

Bear Mountain State Park (New York)

Le long de l'Hudson, expédition spéciale mollets pour les amateurs du genre. Le Bear Mountain State Park est l'endroit idéal pour un dimanche actif en famille. Il s'agit d'un parc naturel offrant des tas de possibilités pour les enfants. Un zoo très éducatif à 1 dollar l'entrée, un lac, une plaine de jeux, une aire de pique-nique et surtout de splendides randonnées dont un sommet tout-à-fait accessible qui vous offrira une vue imprenable sur l'Hudson River et sa vallée. Une belle journée d'automne en perspective!

Pour y aller, prenez le Metro North à Gran Central jusqu'à Garrison. A la gare d'arrivée, prenez un taxi jusqu'au parc (max 25 dollars) et le tour est joué pour une journée au grand air! Bonnes expéditions à tous.



La cuisine des Grands Chefs

Céline Legros-de Dreuille,
cuisinedegustation@yahoo.com

Gabriel Kreuther du MODERN

(22 avril 2008)

Le 22 mars dernier, Gabriel Kreuther, Chef du restaurant the MODERN, a initié les participants à l'art



de cuisiner différentes petites portions d'un véritable menu dégustation. Gabriel est originaire d'Alsace, une région réputée pour sa cuisine traditionnelle et authentique. Très jeune, il se passionne pour la cuisine de son pays et

évolue dans un environnement familial qui l'initie à l'apprentissage de cette cuisine du terroir. Il apprend alors les rudiments de la cuisine sous la supervision de son oncle qui gère un restaurant dans la région. Après avoir obtenu son diplôme à l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, il obtient en 1987, le titre de «Meilleur apprenti cuisinier de France – Fernand Point ». Il parait son parcours culinaire auprès de nombreux restaurants aux Etats-Unis (Washington), en Allemagne, à Colmar puis en Suisse où il officie en qualité de sous-chef au restaurant étoilé L'Hermitage Bernart Ravet. Il arrive ensuite à New York en juillet 1997 et très vite commence à travailler pour de grands restaurants. Après avoir offert ses services au restaurant la Caravelle, il rejoint en novembre 1999, en qualité de chef de cuisine, le prestigieux restaurant de Jean-Georges Vongerichten. Il est ensuite nommé, en janvier 2002, Chef de cuisine à l'Atelier du tout autre prestigieux Hôtel Riz-Carlton où il enrichit sa cuisine de mélanges d'herbes, de plantes et d'ingrédients. Il reçoit à cette époque de nombreuses distinctions comme le titre de « 10 meilleurs Chefs des Etats-Unis » en 2003. Son aventure culinaire américaine se poursuit au restaurant du MOMA, the Modern, qu'il rejoint en 2003 et où il officie toujours actuellement. Il développe alors une approche plus personnelle et subtile de la cuisine franco-américaine en proposant toujours une cuisine traditionnelle mais avec une touche de légèreté et de fraîcheur qui plaît manifestement aux New Yorkais comme aux étrangers, ce qui lui vaut d'être considéré par le New York Magazine comme « le prochain Jean-Georges ». Les Français retrouvent avec bonheur dans ses plats un goût de leur enfance, tout en découvrant les arômes d'une nouvelle cuisine plus inventive et

légère. C'est la raison pour laquelle les participants au cours de cuisine étaient si impatients de découvrir son savoir-faire lors de son cours de cuisine tant attendu ! C'est dans cet esprit de découverte des subtiles associations d'herbes, de légumes, d'arômes et de saveurs que Gabriel s'est attaché à enseigner aux fins gourmets, participant au cours de cuisine, les techniques de préparation d'une cuisine élégante et raffinée et l'harmonie de la présentation, tout un art mené avec goût. Les participants ont eu l'occasion de préparer chacun leur plat en cuisinant sur les conseils avisés de Gabriel, le tout dans une ambiance chaleureuse et décontractée mais également très professionnelle. La sélection du menu dégustation était habilement choisie : en entrée, les « St Jacques poêlées au jus de betterave et beurre de cumin » et « la pana cotta de chou fleur », en plat de résistance, les participants ont cuisiné de la lotte en croûte de chorizo accompagnée d'une purée de « coco beans » ainsi qu'une cuisse de lapin aromatisée au romarin et aux champignons sauvages ; et en dessert, le fameux *cheese cake*. Ces subtiles associations ont été un véritable enchantement gustatif ! Le succès de cette



expérience culinaire a été tel que plusieurs participants ont rapidement voulu mettre en pratique ces recettes et notamment celles des St-Jacques poêlées au jus de betterave et de la tarte au *cheese cake*, qui restent un « Must » dans les dîners de la communauté française !

Gabriel Kreuther, the Modern,

9W 53rd St, New York, N.Y. 10019

(212) 333-1220 (www.themodernnyc.com)



Mark Lapico, Chef de cuisine chez Jean-Georges (26 avril 2008)



Le 28 avril 2008, Mark Lapico, Chef de cuisine du restaurant Jean-Georges nous a offert un grand moment de gastronomie. Il a initié les

participants à l'art de cuisiner des plats raffinés de saison enrichis d'une touche expérimentale. Lorsqu'on demande à Mark d'où lui vient cette passion pour la « grande cuisine », il évoque avec joie les souvenirs d'une enfance baignée dans la gastronomie locale: en Italie tout d'abord où sa grand-mère préparait une cuisine italienne classique, simple et savoureuse. Il grandit ensuite au Canada et très vite se passionne pour la cuisine et la restauration. En 2001, il s'envole pour New York, aura une « révélation » culinaire lors d'un déjeuner chez Jean-Georges, l'un des plus grands restaurateurs de la cuisine moderne française à New York. Il est subjugué par sa cuisine, qui cultive l'art du raffinement et de l'élégance gustative, et décide de ne pas repartir avant d'avoir appris le savoir-faire du grand restaurateur français. Il fera preuve de détermination et de passion pour se faire embaucher et, après six mois de persévérance, il rejoint la brigade de Jean-Georges malgré le ralentissement de l'activité après le 11 septembre. Très vite, il fait preuve de talent et sa soif d'apprendre l'art de la cuisine Jean-George, une cuisine ancrée dans la tradition française mais qui s'inspire aussi de tendances asiatiques, lui vaut d'être nommé sous-chef en 2002 puis Chef de cuisine en 2004. Depuis, il officie dans le restaurant et offre une cuisine raffinée et délicieuse qui allie avec subtilité la tradition et l'innovation. Jean Georges restant la référence culinaire à New York, nous avons été très chanceux que Mark accepte, encouragé par Jean-Georges, de donner un cours dans le cadre de l'Atelier Gourmet-Dégustation. Les réservations ont affiché complet en deux heures de temps, l'excitation était à son comble ! Les participants étaient impatients de découvrir son savoir-faire et se sont activés sans attendre dans une ambiance décontractée et chaleureuse sous la supervision de Mark qui est toujours resté à l'écoute des participants soucieux de parfaitement suivre ses recettes. Généreux en bon conseils, Mark n'a pas hésité à partager quelques astuces qui non seulement rassurent les participants mais qui leur permettent également de progresser rapidement dans leur capacité à réaliser de grands

mets. Durant ce cours parfaitement bien orchestré par Mark, les participants ont pris plaisir à jouer les « grands chefs » et en 3 heures de temps ils ont réalisé 3 succulents plats de saison: des asperges aux morilles, suivi d'un *halibut* à la vapeur accompagné d'un consommé de citronnelle et, pour finir, une compotée de rhubarbe avec sa glace à la vanille. La dégustation s'est poursuivie dans une atmosphère festive, les participants étaient enchantés et épatés d'avoir réussi de telles prouesses techniques qu'ils se disaient prêts à rééditer pour les copains dès le lendemain ! L'enthousiasme était général, il existe comme une aura autour des grands chefs, on essaye de percer le mystère, on se rêve à pouvoir toujours cuisiner dans une ambiance si détendue et passionnée. Ce qui est incroyable quelque part c'est qu'après trois heures aux fourneaux et une heure de discussion animée sur la grande cuisine à New York, on ressort détendu avec cette agréable impression que nous étions nous aussi à nos heures un grand chef capable de jouer avec la grande cuisine et de s'enflammer pour des saveurs exquises. Avoir su nous transmettre en quelques heures de temps ce savoir-faire et ces astuces qui semblent n'appartenir qu'aux « grands » : et si c'était ça aussi le talent d'un grand Chef ? Le Club Gourmet-Dégustation tient également à remercier Jean-Georges Vongerichten, qui a laissé Mark s'absenter quelques heures de sa cuisine pour nous faire vivre un grand moment de régal papillaire ! Merci donc à eux deux pour cette expérience gastronomique inoubliable. De leur côté, les Chefs étaient également enchantés par le concept du cours + dégustation et nous ont dit être prêts à renouveler l'expérience. Avis aux amateurs et amatrices ! En attendant, un grand merci à ces grands Chefs qui ont accepté de donner un peu de leur temps, que l'on sait pourtant très compté, à ces cuisiniers en herbe et sans plus attendre aux fourneaux !

Mark Lapico, Jean Georges, 1 Central Park West, New York, N.Y. 10023 (212) 299-3900
(www.jean-georges.com)





Quelques visages
pris sur le vif lors
de nos dernières
réunions de travail



Catherine Courier



Véronique Kaiser



Sophie Schatz



Isabelle Cléret



Isabelle Edye



Salomé Henderson



Pauline Galiana



Clothide Renié



Patricia Martin-Rivals



Catherine Maes, Nicole Or,
Joelle Larroche, Jacqueline
Laroche



Laurence et Florence



Stratégie...



Fouad Sassine



Fabienne Cuter



Annie
Kleinschmidt



Agnès Thierry



Constanze Baethge



Frederique Bressand



Jean Lebreton



Joelle Larroche



Nicole Or



Fabrice Puissant



Katia Lambey



Marie-Ange Biteau



Palma Toscani